Винегрет

Святослав Логинов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Винегрет. Всем известное и неоднократно употребленное простое русское блюдо. Но, оказывается, и в таком простом рецепте есть свои нюансы и даже разные концепции. Рецепт-исследование от автора «Бывало пекли блины».

-
- Добавка первая: ЧТО КЛАСТЬ
- Добавка вторая: КАК ПЕРЕМЕШИВАТЬ
- Добавка третья: ЧЕМ ЗАПРАВЛЯТЬ
- Добавка четвёртая: С ЧЕМ ЕСТЬ

Автор не берётся судить, что есть альфа и омега русской кухни, но уверен, что бета, конечно же, свёкла.

Винегрет — исконно русское блюдо с исконно французским названием. Vinaigre по французски — винный уксус, vinaigrette — соус из уксуса, соли и прованского масла. Именно от этого слова произошло название популярного блюда, хотя как раз уксуса в винегрет обычно не добавляют. Впрочем, сколько в России хозяек, столько и винегретов — найдётся на любой вкус.

Семейное предание рассказывает, будто мой дед, которого причудливая судьба занесла из родной Австрии в Россию, впервые увидав, как его молодая жена готовит это яство, заявил:

— У нас таким свиней кормят.

— Ты сначала попробуй, — отрезала юная бабушка.

Через четверть часа дед признал:

— Я был свиньёй, когда говорил такое. Дай ещё добавки.

Добавка первая: ЧТО КЛАСТЬ

Без чего винегрета не бывает, так это без свёклы. Попробуйте сделать всё то же самое, но без красного корнеплода, и у вас получится ординарный овощной салат. Посему справедливо будет начать рассказ со свёклы.

Свёклу для винегрета, как правило, берут варёную. Как правило, потому что вполне возможны винегреты с мелко натёртой сырой свеколкой, а частенько хозяйки используют свёклу маринованную (вот-вот!.. а сам говорил, будто уксус не нужен!).

Итак, можно:

— Отварить нечищенную свёклу, не добавляя в воду ничего. Отвар слить, а свёклу чистить, когда остынет. Это для любителей сладкого винегрета, ибо так в свёклине остаётся больше исконного свекольного сахара.

— Отварить очищенную свёклу, добавив соль и немного уксуса. Это для любителей более острых и ярко окрашенных винегретов.

— Попросту замариновать изрезанный крупными ломтями буряк по любому из традиционных рецептов. Получится ещё острее.

— Взять сырую свёклу. Это для немногих любителей.

Самое забавное, что свёклу, являющуюся основой любого винегрета, не следует класть туда большими кусками. У всякого кулинара в этом деле свой приём. Одни режут свёклу тончайшей соломкой, другие измельчают кубичками, третьи (я в том числе) трут на крупной тёрке. Почему-то кусок отварной свёклы, попавший на зуб в столовском деликатесе, ни у кого не вызывает восторга. А сырую свёклу трут на самой мелкой тёрочке и используют в куда меньшем количестве, нежели варёную или маринованную. Иначе будет трудно жевать — в сыром виде хорошая свёкла поддаётся далеко не всяким зубам. Да и вкус у неё чересчур специфический.

Кроме свёклы в винегрет кладут, кажется, всякое произрастание российского огорода. И, в то же время, без любого из этих ингредиентов можно обойтись.

Отварная картошка смягчает слишком резкий овощной вкус, придаёт винегрету некое благородство. Лучше всего отбирать для готовки мелкие клубеньки и варить в мундире. Аромат у такой

картошки выше всех похвал, он отчётливо заметен в самом остром блюде. Чаще всего картошку режут кубиками, хотя, как мне кажется, кусочки неправильной формы гораздо приятнее.

Лук. Ну куда винегрет без лука? Режешь — плачешь, съевши — пляшешь. Луковицу режем тонкими колечками, их рассекаем надвое, а затем ещё несколько раз поперёк первого разреза. Слишком мельчить не стоит, а то лук заветрится и запах его изменится не в лучшую сторону. Но и ломтями кромсать тоже не надо, всё-таки лук — достаточно едкий овощ. Мера должна быть во всём. Один-два неудачных опыта, и каждый отыщет эту меру для себя. Полезно бывает добавить и зелёного лучка. Но тогда репчатого кладите поменьше, всё-таки у нас не луковый салат.

Морковка. К этому овощу в винегретоведении существует два подхода. Одни варят морковь вместе со свёклой и обрабатывают её затем так же, как свёклу. У отварной моркови специфический вкус, который не всем нравится, а свёкла маскирует его. Другие столь же достойные люди варят морковь вместе с картофелем, но режут значительно мельче. Винегрету небольшая добавка морковочки придаёт особое очарование. Кроме того, существуют любители варёной морковки, которые кладут её в винегрет преизрядно. Почему-то особенно часто эти любители встречались в отечественном общепите.

Огурец. Кажется, что может быть проще? Берём солёные огурцы, режем ломтиками примерно такими же, что и картошку — и вся недолга. Оно конечно… А вы пробовали винегрет со свежим огурцом? Попробуйте непременно! Только резать свежий огурец надо чуть мельче, чем солёный. А едали со свежим и солёным вместе? А с маринованым? Ничего не скажешь, тут есть где почудить.

Квашеная капуста в винегрете вполне заменяет солёный огурец, но при этом удивительным образом меняет вкусовую палитру. Я знаю несколько человек, которые, раз попробовав этот рецепт, уже не мыслят винегрета без кислой капусты. Добавлю, однако, что квашеная капуста заменяет, но не отменяет огурца. Класть можно и то, и другое одновременно.

Совсем иное дело — **свежая капуста.** Это штука самодостаточная и ревнивая, она не признаёт ни огурцов, ни капусты квашеной. Блюдо при этом получается пресноватым и просит более острых заправок. Зато винегрет со свежей капустой

среди зимы принесёт в вашу столовую аромат лета. Почему так получается — не знаю и не очень интересуюсь знать. Рассматриваю этот факт как данность и радуюсь ему.

Свежие помидоры в винегрет не кладут, они слишком быстро отволгают и начинают киснуть. А вот **недозрелый солёный помидор** подходит вполне. В те времена, когда огурцы были дефицитом, столовские винегреты спасались только солёными помидорами. Многие с тех пор считают их вкус пошловатым. Однако, время лечит любую рану. Думаю, солёный помидор ещё вернёт себе доброе имя.

Небесполезно бывает покрошить в винегрет **сладкого болгарского перца.** Получается очень любопытное сочетание.

Можно ли класть в винегрет **пахучие травы:** укроп, петрушку, сельдерей или, скажем, эстрагон? Можно. А **зелёный горошек?** Можно! Особенно в праздничное блюдо. В пятидесятые годы ни одно семейное застолье не обходилось без винегрета, студня и пирогов. Пироги и студень в добрых семьях удержали свои позиции, а вот винегрет почти вытеснен с праздничного стола селёдкой под шубой. Хотя, если вдуматься, что представляет собой шуба, под которой ютится селёдка? Да это же он, родимый, винегрет, только не перемешанный, а уложенный ровными слоями.

Короче, что бы ни оказалось у вас в ящике с овощами, всему найдётся место в миске. Не чужд винегрет ни редьке с редиской, ни варёной брюкве, ни новомодному топинамбуру. Попадёт под горячую руку горстка клюквы или брусники — и она пойдёт на пользу вкусному месиву, а хорошо сваренная фасоль дополнит вкус картошки или заменит его. Главное — соблюсти пропорцию.

В последнем опыт как никогда является критерием истины. Когда-то мои мама и бабушка, доводя почти готовый винегрет по вкусу, обходили с ложкой всех присутствующих, предлагая попробовать и сказать: чего не хватает. Сегодня так поступаю я, для меня это непреложный ритуал, нечто, без чего винегрет не может обрести истинного совершенства. Модную селёдку под шубой так не попробовать.

Добавка вторая: КАК ПЕРЕМЕШИВАТЬ

Странный вопрос, правда? Месиво оно и есть месиво. Ан, не тут-то было. В винегретостроении существуют две враждующие, непримиримые школы. Одна требует: нарезать все продукты кроме свёклы, заправить их постным маслом. Отдельно измельчить свёклу и тоже заправить маслом. И лишь затем смешивать свёклу с остальными продуктами. Кушанье при этом получается разноцветным. Морковь остаётся жёлтой, (представители этой школы варят морковь вместе с картошкой), огурцы зеленоватыми, репчатый лук и свежая капуста — белыми. Только картошка слегка закрашивается и становится розовой. Некоего общего вкуса при этом также не создаётся. Каждый ингредиент играет как бы сам по себе. Получается замечательная разноголосица. Одним словом — винегрет, смесь всячины, как пишет Владимир Иванович Даль.

Второе направление выдвигает прямо противоположные требования. Всё режется вместе, тщательно перемешивается; можно ещё добавить для пущей сдобности свекольного отвара и лишь затем пускать в ход масло. Винегрет получается тёмно-красным, почти однородным. Отдельные компоненты в нём так просто и не разглядишь. И вкус такого винегрета своеобычный, а никак не складывающийся путём простого суммирования.

Какой способ предпочесть? — Сколько едоков, столько и ответов. На вкус и на цвет товарищей нет; к винегрету сия сентенция относится сугубо.

Добавка третья: ЧЕМ ЗАПРАВЛЯТЬ

Винегрет заправляют растительным маслом. Желательно — подсолнечным. Нерафинированным. Хотя могут быть и варианты. Вообще, винегрет принимает довольно много масла, но ежели перестараться, то вкус сразу гаснет, а кое у кого из едоков могут начаться неприятности с печенью. Поэтому лучше лишь слегка сдобрить винегрет маслом, предоставив возможность каждому из сидящих за столом добавлять столько масла, сколько он пожелает.

Блюдо станет гораздо пикантнее, если, прежде чем браться за масло, подкислить его огуречным или капустным рассолом. Но в крайнем случае сойдёт и соус «винегрет». Отдельные любители добавляют также соус «провансаль» (горчица, растёртая с сахаром и растительным маслом).

Однако, вернёмся к заправкам. А не заправить ли готовый винегрет сметаной или майонезом на манер салата «оливье»? Скажу прямо — это профанация идеи. Но как замечательно порой побыть профаном! Если ваше произведение съели с аппетитом, то любой грех перед музой кулинарии прощён.

Кстати, «провансаль» и «майонез» — также французские слова. Так, может быть, предмет исследования относится вовсе не к русской, а к французской кухне? Впрочем, французы, которых мне доводилось потчевать винегретом, удивлялись этому незамысловатому кушанью так же искренне, как и мой австрийский дедушка. Не знает западная Европа винегрета, и мне их глубоко жаль.

Кажется, винегрет готов. Можно есть?

— А посолить, как всегда, забыли!

Добавка четвёртая: С ЧЕМ ЕСТЬ

Винегрет, прежде всего, блюдо вегетарианское, и в этом плане хорош сам по себе. Тёмно-красный винегрет можно использовать в качестве одного из компонентов сложного гарнира, сочетая практически с любым блюдом. Ясно, что винегрет разноцветный для этого не годится, он изначально — сложный гарнир.

Но наиболее часто винегрет подаётся к рыбе. Это давняя традиция, и даже дубовый отечественный общепит понимал это. В прежние времена во всякой столовке можно было обрести шматок селёдки с невыбраными костями и полторы ложки накромсаных овощей, среди которых ярко выделялись ломти свёклы. Называлось сие изделие «винегрет с селёдкой» и стоило, кажется, двенадцать копеек. Обратите внимание: не «сельдь с винегретом» а «винегрет с сельдью». Примат винегрета над кусочком пересоленой рыбы немедля становится очевидным.

Однако, не будем о печальном, а вспомним лучше, как это же самое блюдо готовили мамы и бабушки. Селёдочка, хорошо очищенная и любовно вымоченная в молоке. Порой её делали под соусом «провансаль», в простоте душевной называя его «горчичным» соусом. Те люди, что позажиточней, могли потратить для вымачивания полстакана красного вина — и получалось такое, что и присниться не могло производителям исландских пресервов. Всё это подавалось с винегретом, любым из тех, что упомянуты или не упомянуты здесь.

Ах, эти старые застолья, когда вокруг столов, раздвинутых посреди необъятной кухни, собирались все жители огромной коммунальной квартиры: дяди Феди, тёти Маруси, бабушки Саши… Разве можно было тогда обойтись без винегрета?

А в будний день шла жареная рыба. Не хек, не минтай и не простипома; в ту пору эволюция ещё не породила этих съедобных чудищ. Ели жареную треску или пикшу, — они были впятеро дешевле говядины, которую далеко не все могли себе позволить. Жарили салаку — «салакушку», как говаривала тётя Маруся. По весне весь город питался до хруста прожареной корюшкой. И всё это было прекрасным дополнением к винегрету. Повторю: не гарнир к рыбе, а напротив — рыба к тарелке винегрета.

Нынешним гурманам трудно представить, что маринованные миноги некогда тоже ели с винегретом, а вовсе не смаковали всухую, деля одну рыбёшку на троих. А ведь как было вкусно! — чуть-чуть не написал: «непременно попробуйте»! Увы, сейчас

миноги в двадцать раз дороже импортного ананаса. Военно-промышленный комплекс и вкусная рыбка в невских водах — вещи несовместные.

Конечно, случалось есть винегрет с котлетами, варёной курицей, тефтелями. Съедобно, но не более того. Лишь винегрет с жареной рыбой — это любовь до гроба.

Впрочем, люди бывалые утверждают, что в настоящей любви всегда найдётся место для кого-то третьего. Скажите, а вы случайно не пробовали вместо хлеба подавать к винегрету блины?